



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FARKLI ULUSLARIN ÇORBA KÜLTÜRLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Çorba hemen hemen bütün ulusların kültüründe vardır. Her her kültürde bulunan mönülerde ilk yemektir. Çinliler çorbayı yemeğin sonunda alırlar. Bu durum bize belki garip gelebilir; ama bizde de eğlenceli bir gecenin ardından işkembe, kelle-paça çorbası içilir.

Sadece bu amaçla açılmış gece yarısı hizmet veren işkembecilerimiz vardır.

Modülümüzde farklı uluslara ait çorbalardan örnekleri göreceksiniz. Deniz ürünü bol olan ülkelerde deniz ürünlerinden çorba yapıldığını, spagetti ile özdeşleşmiş İtalya'da ise sebze çorbasında kırılmış spagetti veya makarna kullanıldığını, soğuk ülke Rusya'nın çorbası denilince akla gelen borç çorbasında ekşi krema kullanıldığını görüyoruz. Yani dünyaca ün kazanmış özel çorbalar ait oldukları ülkelerin özelliklerini taşırlar.

Yüzyılın başında mөнünün zengin tutulduğu ziyafetlerde iki çorba verilirdi. Bu çorbalardan birisi berrak, birisi koyu kıvamlı çorbalar olurdu. Mөнüdeki diğer yemeklerle de çorbanın uyumu önemlidir. Örneğin mөнüde böf straganof varsa başlangıçta çorba mutlaka berrak olmalıdır.

Bizim kültürümüzde çorbanın yeri çok başkadır. Yörelere göre değişen pek çok çorba çeşidimiz vardır.

Ayrıca sabah kahvaltısında çorba içme alışkanlığını yitirmeye başlamış olsak ta pek çok ilimizde sabah 05.00'den itibaren hizmet veren çorbacılarımız mevcuttur.

Ülkemizde her türlü gıda maddesi ile çorba yapılmaktadır. Bizim çorbalarımızın hemen hepsi özel çorbalar.

Tarhana, yayla, ezo gelin, işkembe, kelle paça, bamya çorbası, düğün çorbası, arabaşı çorbası vb gibi Türk Mutfağında Çorbalar modülünde çorbalarımızdan örnekler görebileceksiniz.